

"BLESSING FROM YAKUSHIMA"

屋久島の海と大地の恵み

- | | | |
|----------|---|----------|
| A | 前菜2品 + メイン料理 + デザート
2 APPETIZERS + MAIN COURSE + DESSERT | |
| B | 前菜 + メイン料理2品 + デザート
APPETIZER + 2 MAIN COURSE + DESSERT | + ¥2,000 |
| C | 前菜2品 + メイン料理2品 + デザート
2 APPETIZERS + 2 MAIN COURSE + DESSERT | + ¥3,000 |

前菜

APPETIZERS

- S.S.S sankara サバサラダ
温泉卵、フライドオニオン、シェリードレッシング
YAKUSHIMA MACKEREL SALAD, SHERRY DRESSING
- 屋久島産 シビマグロの黄味酢和え
キャビア、リコッタチーズ、クリスピーポテト
TUNA TARTAR, CAVIAR, RICOTTA CHEESE, POTATO, KIMI-ZU
- ミズイカの瞬間マリネ、白菜のつけ焼き
大根、マスタード、レモンのソース、
MARINATED CUTTLEFISH AND CHINESE CABBAGE, LEMON MAPLE SAUCE
- 錦江湾 タカ海老とカリフラワー
カリフラワーソース、海老のジュとチュイル
TAKAEBI SHRIMP WITH CAULIFLOWER, CRUSTACEAN SAUCE AND TUILE
- 屋久鹿肉のパテドカンパーニュ
キノコのグレッグ、プチサラダ
YAKUSHIMA VENISON PATE DE CAMPAGNE, GRECQUE MUSHROOM
- なかやま黒牛と縄文キクラゲのタルタル
味噌漬け卵黄のパウダー、マッシュルームドレッシング
BEEF AND WOOD EAR MUSHROOM TARTAR, CURED EGG, MUSHROOM DRESSING
- 本日のスープ
SOUP OF THE DAY
- 本日のパスタ
PASTA OF THE DAY

魚料理・甲殻類

FISH DISHES AND THE CRUSTACEAN

- 屋久島産 アカバラのコンフィ、茶節をイメージ
ネギのエチューベ、アーモンド、
AMBERJACK CONFIT, LEEK, ALMOND, KAGOSHIMA LOCAL DISHE STYLE
- 本日の鮮魚のポッシェ コトリヤード
モンサンミシエルのムール貝、イカ、ホワイトセロリ
POACHED FISH OF THE DAY, MUSSELS, SQUID, "KAOTERIAD"
- 本日の鮮魚のポワレ、シェリー風味のブルブラン
白菜とパンチェッタのブレゼ、ネギのピュレ
PAN FRIED FISH OF THE DAY, SHERRY BEURRE BLANC SAUCE

肉料理

MEAT DISHES

- 鹿児島 茶美豚三枚肉のコンフィ 黒酢香るソース
南瓜、リンゴ、カリフラワー
KAGOSHIMA PORK CONFIT, PUMPKIN, APPLE, CAULIFLOWER, KUROSU VINEGAR SAUCE
- なかやま黒牛の赤ワイン煮、アツシエパルマンティエ
ジャガイモのピュレ、グリエールチーズ
BRAISED NAKAYAMA BEEF, RED WINE SAUCE, "HACHIS PARMENTIER"
- 黒さつま鶏のポトフ、コンソメノワール
胸肉、腿肉のコンフィ、つくね、トランペット茸
SATUMA BLACK CHICKEN POT-AU-FEU, BLACK TRUMPET MUSHROOMS

野菜料理

VEGETABLE DISHES

- 屋久トロ餅と温泉卵、野菜のデミグラスソース
YAKUTORO-MOCHI WITH SLOW-BOILED EGG, VEGETABLE DEMI SAUCE
- 安納芋のロースト ブルーチーズソース、ナッツのアクセント
ROASTED ANNOU SWEET POTATO WITH NUTS, BLUE CHEESE SAUCE
- 菊芋のクリームコロッケ、ジンジャーバルサミソース
SUNCHOKO CREAM CROQUETTE, GIGER BALSAMIC SAUCE